

Bestellformular

Vorbestellungen bitte bis spätestens Samstag, 14.12.2024 abgeben.

Fleisch Vorbestellungen bitte bis Mittwoch, 04.12.2024.

Für unser Catering fragen Sie bitte gesondert an. Vielen Dank!

Vor- und Nachname:	
Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen oder Ähnliches):	
Gewünschter Abholtermin + Uhrzeit:	
Trüffel Alba schwarz	Gewünschte Grammzahl:

Ergänzungen/Wünsche: _____

Ja, ich habe die Datenschutzerklärung (siehe <https://feinkost-pohlmann.de/datenschutz/>) zur Kenntnis genommen und bin damit einverstanden, dass die von mir angegebenen Daten elektronisch erhoben und gespeichert werden. Meine Daten werden dabei nur streng zweckgebunden zur Bearbeitung und Beantwortung meiner Anfrage genutzt.

Datum, Unterschrift Kunde

Bei Fragen zu unseren aktuellen Preisen wenden Sie sich bitte direkt an uns (persönlich oder telefonisch). Vielen Dank!

Schweizer Raclette & Fondue

(solange der Vorrat reicht)

Unsere Raclette Käse beziehen wir direkt von der Alm. Reine Handwerkskunst auf höchstem Niveau.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viele Scheiben gewünscht sind (zur besseren Orientierung: man rechnet pro Person mit 4 bis 5 Scheiben, das entspricht 8 bis 10 Pfännchen)
Natur höhlengereift	
Rauch	
Chili	
Portwein Pfeffer	
Safran	
Speck & Rauch	
Wildkräuter	
Rosa Pfeffer	
Knoblauch	
Morchel Steinpilz	
Café de Paris	
Champagner	
Lavendel Muskatblüte	
Rosmarin	
Wildfenchel	
Kümmel	
Büdnerfleisch	
Trüffel	

Sorte	Man rechnet pro Person mit 250g Fondue (bitte tragen Sie die gewünschte Menge in kg ein)
Trüffel Fondue	
Pohlmanns Hausmischung der Klassiker mittelwürzig/ würzig (unsere Empfehlung)	
sehr Kräftiges Fondue	

Frischkäse & Pesto

(solange der Vorrat reicht)

Bei uns erhalten Sie nur hochwertigste Manufakturware. Selbstverständlich ohne jegliche unerwünschten Zusatzstoffe.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viele Becher pro Sorte Sie wünschen (in einem Becher sind rund 200g -250g abgepackt)
Steinpilzpesto	
Trüffelpesto	Hier geht auch weniger als 200g :
Crema Piccante	
Red Hot Chili Creme	
Kräuter	
Fetaki	
Toscana	
Yuzu Rosa Pfeffer	
Apfel Meerrettich	
Getrocknete Tomate Creme	
Hummus	
Avocado Limette Chili Dip	
Tomate Basilikum	
Paprika Creme	
Curry Creme	

Curry Dattel	
Natur	
Trüffel Frischkäse	

Antipasti

(solange der Vorrat reicht)

Bei uns erhalten Sie nur hochwertigste Manufakturware. Selbstverständlich ohne jegliche unerwünschten Zusatzstoffe.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viele Becher pro Sorte Sie wünschen (in einem Becher sind rund 200g -250g abgepackt)
Oliven mit würzigem Mango Sugo (ohne Stein)	
Oliven mit persischem Knoblauch gefüllt	
Spanische Mischung (mit Stein) 3erlei Sorten	
Oliven mit Kräutern und Pinienkernen (ohne Kern)	
Bunter Olivensalat mit Paprika, Minipeppers & Petersilie	
Halbgetrocknete dunkle Olive	
gegrillte Champignons	
Artischockenherzen mit Champagnervinaigrette	
Artischocken gegrillt in Öl	
Paprini gefüllt mit Aprikosenfrischkäse	
halbgetrocknete sizilianische Tomaten	
Balsamico -Zwiebeln	
Minipeppers	

FrISChe Salate, Spezialitäten & Fisch

(solange der Vorrat reicht)

Bei uns erhalten Sie nur hochwertigste Manufakturware. Selbstverständlich ohne jegliche unerwünschten Zusatzstoffe.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viele Becher pro Sorte Sie wünschen (in einem Becher sind rund 250g abgepackt)
Hühnchen Mango Chili	
Curry Garnelen	
Garnelen in Knoblauchöl	
Kokos Paprika Garnelen	
Westerländer Krabbe	
Mediterrane Calamaretti	
Bretonischer Flusskrebs	
Thunfischcreme	
Dillhappen	
Roter Hering	
Berliner Pellkartoffelsalat	
Coleslaw (Krautsalat)	
schwäbischer Nudelsalat	
Bunter Linsensalat	
Hausgemachter Fleischsalat	
Kalbsfleischfrikadellen	Stück angeben:
Lachs mild und butterzart gebeizt mit Zitrone und Orange	bitte in kg angeben:
Biolachsfilet TK	bitte in kg angeben:
argentinische Wildgarnele easypeel TK	bitte in kg angeben:

Fleisch

(solange der Vorrat reicht)

WICHTIG: Fleischbestellungen bitte bis spätestens zum 04.12.2024 um eine Reservierung zu garantieren!

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viel Fleisch Sie gerne in kg hätten	Sorte	Bitte bestellen Sie in Stücken. Da es sich um ein Naturprodukt handelt, können wir die genauen Kilogramm-Gewichte leider nicht garantieren.
Bio Rinderfilet		Hirschrücken schier, ca. 1,0 - 2,5 kg/Stück	
Bio Rinder Entrecôte		Hirsch-Edelgulasch ca. 1,25kg	
Bio Rinder Roastbeef		Hirschbraten aus der Keule ca. 700 - 1500 g/Stück	
Bio Flank Steak		Rehrücken mit Knochen ca. 1,2 - 2,2 kg/Stck.	
Bio Rinderhackfleisch 500g-700g		Rehkeule mit Röhrenknochen ca. 1,0 - 2,5 kg/Stück	
Bio Schweinefilet		Wildschwein-Edelgulasch ca. 1,25kg/Beutel	
Bio Landgockel Brust Demeter		Rehbraten aus der Keule ca. 700 - 1400 g/Stck.	
Bio Putenbrust Demeter geteilt ca. 300g		Wildschweinbraten aus der Keule ca. 700 - 1500 g/Stück	
		Rehedelgulasch 2,5kg	

Käsespezialitäten

(solange der Vorrat reicht)

Käse ist unsere große Leidenschaft. Vertrauen Sie auf unsere jahrelange Erfahrung und genießen Sie bei uns immer perfekt gereiften Käse.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wieviel Sie gerne von der gewünschten Sorte hätten in kg (wenn nicht schon Stückzahl steht)
Ziege mit Cranberrys, Haselnuss & altem Fass Balsamico	Bitte Stückzahl:
Hausgemachte Ziegentorte Bio Mandel und Bioblütenhonig und dunkler Schokolade	
Hausgemachter Trüffelbrie	
Camembert Normandie (viertel, halb oder ganz)	
Pohlmanns Ösi	
Pohlmanns Braune Butter	
Löffelgorgonzola	
Espresso Käse	
Bunte Mischung Hartkäse (Kuh /Schaf /Ziege)	
Bunte Mischung Weichkäse (Kuh / Schaf/ Ziege)	
Bunte Mischung Hartkäse (100% Kuh)	
Bunte Mischung Weichkäse (100% Kuh)	

Schinken & Wurst Spezialitäten

(solange der Vorrat reicht)

Französische, italienische und deutsche Hochgenüsse.

Sorte	Bitte gewünschte Stückzahl angeben
Walnussalami (halbe oder ganze am Stück)	
Aperitif Salami (nur ganze am Stück)	
Comté Salami (halbe oder ganze am Stück)	
Olive Piment Salami (halbe oder ganze am Stück)	
Bio Lamm-Kaminwürzen (immer Pärchen)	
Wildschweinsalami (nur ganze am Stück)	
Wildkaminwürzen (immer Pärchen)	
Hirschlandjäger (immer 2 Pärchen)	
Salamisticks (klein)	
Geflügelsalami Pralinen 15 Stück Packung	

Schinken & Wurst Spezialitäten

(solange der Vorrat reicht)

Französische, italienische und deutsche Hochgenüsse.

Sorte	Bitte gewünschte Menge in kg angeben
Kalbstrüffelleberwurst ca. 100g	
Wildpreiselbeerpastete ca. 150g	
Foie gras de Canard ca. 100g	
Pfefferpastete ca. 150g	
Wildpastete ca. 150g	
Heißgerauchter Schinken (gekocht)	
Grillschinken (gekocht)	
Parma Schinken	
San Daniele	
Wollschweinschinken	
Hausrauchfleisch	
Bresaola	
Bündnerfleisch	
Südtiroler (Riserva)	
Hirschschinken	
Wildschweinschinken	
Hausgemachtes Roastbeef	
Golfetta (Salami) aus Schweinefilet	
Edelsalami (Schwein / Rind gemischt)	
Lyoner	

Aus unserer Soulfood Küche

(solange der Vorrat reicht)

Für besondere Genüsse an den Festtagen zu Hause, zaubern wir Ihnen köstliche Seelenschmeichler direkt aus unserer Küche. Unsere Gerichte werden für Sie servierfertig zubereitet. Sie müssen diese nur noch zu Hause erwärmen und dann einfach genießen. Stellen Sie sich Ihr 3 Gang Menü nach Ihrem Gusto zusammen. **3 Gang Menü 65 EUR p.Pers.**

Abholung Dienstag, 24.12.24 + Dienstag, 31.12.24 möglich

Vorspeisen	Bitte gewünschte Portionenanzahl angeben
Kartoffelrahmsüppchen mit Trüffel-Sahne Häubchen	
Kremsüppchen (Meerrettich) mit Wildfanggarnele oder hausgemachtem Roastbeef	Bitte angeben ob Garnele oder Roastbeef:
Hauptspeisen	
Butterzarter Queue de Boeuf (geschmorter Ochsenschwanz) in kräftiger Rotwein-Jus, Rotkraut und Kartoffelschupfnudel	
Köstlicher Burgunderbraten mit Champagnerkraut, karamellisierten Maronen und Kartoffelpüree	
Butterzarter Kalbsbraten in Cognac-Rahmsauce, Vanille-Möhrchen & Laugensemmelknödel	
Dessert	
Himbeersahnecreme	
Schokoladencreme	
Maracujacreme	